



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Tamatlı İnegöl Küftəsi

Salçalı İnegöl Köftəsi



Yarım kq. orta yağlı qıyma  
2 Dilim bayat çörək içi  
1 Ədəd orta boy quru soğan  
1 Diş sarımsaq  
1 Çay qaşığı kəklik  
1 Çay qaşığı qabartma tozu  
1 Çay qaşığı qara bibər  
1 Çay qaşığı duz  
Sousu Üçün;  
4 Ədəd iri pomidor  
1 Ədəd kiçik quru soğan  
1 Diş sarımsaq  
3 Ədəd çarliston bibəri  
1 Çay qaşığı qara bibər  
1 Çay qaşığı duz  
1 Çay qaşığı toz şəkər  
2 Yemək qaşığı duru yağ  
Qızarmaq Üçün;  
1 Çay stəkani duru yağ

- # İlk əməliyyat olaraq küftə xərci hazırlanar. Soğan rəndələnir, sarımsaq döyülər, bayat çörək içi əlavə olunar, qarışdırılır.
- # Üzərinə qıyma, kəklik, qabartma tozu, duz, qara bibər əlavə olunar. Vəsait inteqrasiya olunana qədər yoğurular.
- # Daha sonra barmaq şəklində küftələr edilər. Bir qaba düzülər, soyuducuna yerləşdirilər, 30 dəqiqə dinlən/istirahət etdirilər.
- # Bu vaxt sous hazırlanar. Pomidorlar rəndələnir, soğan və çarliston bibəri çox incə qıyılar, sarımsaq döyülər. Hazırlanan vəsait kiçik çuxur bir qazana köçürülər, üzərinə toz şəkər, qara bibər və duz əlavə olunar.
- # Qarışıq orta qızdırmalı ocaqda hərdənbir qarışdıraraq bibərlər yumşalana qədər bişirilər.
- # Soyuducunda dinlənən küftələrin iki üzü də teflon tavada qızardılar. Küftələr orta böyüklükdə soba kabına yerləşdirilər. Üzərinə hazırlanan sous gəzdirilər.
- # Küftə əvvəldən isidilmiş 200 dərəcə sobada 20 dəqiqə bişirilər, isti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: İnegöl küftənin ən əhəmiyyətli xüsusiyyəti içində karbonat tapılmasıdır. Qabartma tozunda isə karbonatın yanında zənginləşdirilmiş qabartıcılar mövcuddur.